



Philipp Becks

2024 übernimmt die **Hotel Rochat Basel AG**, eine Tochtergesellschaft der Hotel Kreuz Bern AG, den Betrieb des traditionsreichen Basler Hotels Rochat. Für die **Leitung** des Dreisternehauses zeichnet neu Philipp Becks (39) verantwortlich. Der aus Krefeld (D) stammende Hotelfachmann mit Weiterbildung im Revenue Management verfügt über Berufserfahrungen als Direktor von Hotelbetrieben in Deutschland und Australien. Er übernimmt von **Christian Zussy**, der ihm bis zu seiner Pensionierung im April für einen reibungslosen Übergang zur Seite stehen wird.



Fredy Angst und Susan Gantenbein

Nach 48-jähriger Berufstätigkeit hat Fredy Angst (64) die Führung seiner Gastrofirma **b&n Service AG** per 15. November an Susan Gantenbein (55) übergeben. «Ich bin glücklich, mit ihr eine sympathische und kompetente Nachfolgeregelung gefunden zu haben, und ich bin überzeugt, dass sie alles daransetzen wird, die guten Geschäfts- und Kundenbeziehungen weiterzuführen und diese mit Sorgfalt zu pflegen», so Angst. Ganz verschwinden wird der Firmengründer allerdings nicht. Er wird als kleiner Mitinhaber der Firma weiterhin erhalten bleiben.



Thomas Recher

Die Genossenschaft **Schweizer Lunch-Check** sucht einen neuen Direktor. Nach zwölf Jahren wird Thomas Recher (63) sein Amt im kommenden Sommer niederlegen. «Das hat ausschliesslich mit meinem Alter zu tun – ich werde im kommenden Jahr 64 und habe entschieden, ein Jahr vor dem ordentlichen Rentenalter in Pension zu gehen, nachdem ich nun bereits 40 Jahre lang gearbeitet habe», begründet Recher den Entscheid. 2012 hatte er das Amt von Ernst Schneider übernommen und die Genossenschaft seither erfolgreich weiterentwickelt. Heute sind über 9000 Betriebe daran angeschlossen.

GASTRONOMIE

Wein und Witz sollen Umsätze steigern

In der Schweiz wird immer weniger Wein getrunken. Mit lustigen Geschichten zu Wein will ein Komiker den Wein wieder mehr in den Fokus rücken und damit den Betrieben helfen, ihre Umsätze zu steigern.

Text Petra Schwinghammer

Lukas Fehr (40) ist der Alcomedian. Der gelernte Servicefachangestellte bildete sich zum Weinexperten weiter. Er absolvierte die WSET-Ausbildung an der Académie du Vin, bei der GastroSuisse Ausbildungspartner ist. Fehr arbeitet als Weinberater bei Globus an der Zürcher Bahnhofstrasse. «Als Weinberater erlebe ich viele lustige Geschichten», erzählt er. Zum Thema Wein existiere sehr viel Halbwissen, weiss er aus Erfahrung.

Weinexperte und Schauspieler

Die grosse Leidenschaft von Fehr ist neben Wein die Schauspielerei. Bereits in der Jugend war er auf Theaterbühnen aktiv und besuchte Kurse an der Zürcher Schauspielschule. «Was wir im Service

machen, ist ja im Grunde auch nichts anderes als schauspielern», lacht er. Komik und Dialekttheater haben es ihm besonders angetan. So trat er in Bühnenstücken auf, etwa mit dem mittlerweile verstorbenen Schauspieler Jörg Schneider.

Während der letzten Jahre entwickelte Fehr eigene Komödien, die er auch ohne Bühne präsentieren kann: In Restaurants oder Vinotheken vermittelt er bei einem Dinner oder einer Degusta-

tion Wissen und Geschichten rund um Wein, Gin oder Bier. «Wissen in Form von Geschichten bleibt besser in Erinnerung», so Fehr «und das Theatererlebnis mit gleichzeitigem Degustieren, Riechen und Schmecken ist einzigartig.»

Der Alcomedian erklärt in seinem Stück die Joker-Aromen, sodass man wie ein Profi beim Degustieren mitreden kann. Oder er bringt einen zum Schmunzeln mit seinem Witz vom abgespreizten Finger am Weinglas: «Finger weg vom Alkohol!».

«Wine and Dine» als Paket

Betriebe, idealerweise mit Banketterfahrung, können ein Comedy-Abend mit «Wine and Dine» als Paket anpreisen, wobei sie Menü und Wein selbst bestimmen. Der Alcomedian sorgt für Unterhaltung zwischen den Gängen. Abgerechnet wird die Gage pro Besucher oder pauschal. Der Alcomedian kommt auch an Firmenanlässe oder Degustationen. Die Dauer seines Programms ist flexibel, von Kurzauftritten bis abendfüllend.

Der Alcomedian Lukas Fehr kombiniert Wissen zu Wein, Gin und Bier mit Komik.

